

Chef Roger Mooking has created a menu of North American comfort foods with a global Twist. Everything is prepared from scratch with the freshest ingredients.

BREAKFAST SERVED UNTIL 9:30 A.M.

A GOOD START

Served with your choice of potato latkes, mashed sweet potatoes or fresh fruit

the sunny side

2 EGGS, BACON, TOMATO & SWEET PEPPER RELISH,
RYE OR MULTIGRAIN 19.88
ADD STEAK (8.88)

veggie omelette

TOMATOES, MUSHROOMS, SPINACH, SOUR CREAM,
CHIVES, CILANTRO, RYE OR MULTIGRAIN 20.88

blt

CROISSANT, BACON, ROMAINE, TOMATO, MAYO 17.88

breakfast sandwich

PEAMEAL, FRIED EGG, SWISS CHEESE, ARUGULA,
MUSTARD, MAYO 18.88

triple grilled cheese with fried egg

SOURDOUGH BREAD, PROVOLONE, SWISS, AGED CHEDDAR,
EGG, SUMAC 17.88

BREAKFAST WITH A TWIST

À la carte

rice and egg

JASMINE RICE, SUNNY SIDE EGG, SOYA, GREEN ONION 16.88

pancakes

MASCARPONE CHEESE, BANANA SLICES, MAPLE SYRUP 18.88

poached eggs in tomato sauce

3 POACHED EGGS, TOMATO SAUCE, CROUTONS,
FETA CHEESE, CHIVES 18.88

cherry chia yogurt bowl

GREEK YOGURT, CARDAMOM CHERRY PUREE,
TARRAGON SIMPLE SYRUP, CHIA SEEDS, BASIL 14.88

fruits

BANANA, ORANGE, APPLE, BERRIES 11.88

potato latke stack

GRILLED RED ONION 8.88

SMOOTHIES

Freshly prepared

chia berry blast smoothie

MIXED BERRIES, CHIA SEEDS, BANANA, PASSION FRUIT JUICE,
GREEK YOGURT, MAPLE SYRUP 8.88

green smoothie

SPINACH, CASHEWS, KIWI, BANANA, ORANGE JUICE, CHIA SEEDS 8.88

tax and gratuity not included

NOTICE: Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food-borne illness, especially if you have certain medical conditions. This facility may use wheat, egg, soybean, milk, peanuts, tree nuts, fish and shellfish. Please speak to your server regarding any allergen-related issues.

Chef Roger Mooking has created a menu of North American comfort foods with a global Twist.
Everything is prepared from scratch with the freshest ingredients.

ASK YOUR SERVER ABOUT OUR VEGETARIAN AND GLUTEN-FREE OPTIONS



THE GOODIES

perogies

FRIED CHORIZO, CREMA 10.88

nori and egg

EGG SALAD, KOREAN CHILI POWDER, CHIVES 12.88

hummus

MASALA CHICKEN, GRILLED PITA BREAD,
POMEGRANATE, EVOO 17.88

mushroom and roasted garlic toast

MUSHROOM MEDLEY, ROASTED GARLIC, SOURDOUGH
BREAD, PAPRIKA MAYO, PARMESAN CHEESE 15.88

dip on chip

CRISPY FLOUR TORTILLA, BLACK BEAN PUREE,
PICO DE GALLO, JALAPENO, CILANTRO, SOUR CREAM 14.88

bread and dips

GRILLED SOURDOUGH, ROSEMARY OIL,
ROASTED RED PEPPER, OLIVE TAPENADE 16.88

salmon bites

SWEET CHILI SOY, STEAMED JASMINE RICE, SESAME
SEEDS, GREEN ONION 18.88

THE GOODS

greek salad

LEMON OREGANO DRESSING, ROMAINE,
TOMATOES, CUCUMBER, BLACK OLIVES, FETA 20.88
ADD CHICKEN (8) ADD SALMON (12)

chicken salad

QUINOA SCHNITZEL, ARUGULA, LEAF LETTUCE,
RADISH, SESAME SEEDS, FROZEN GRAPE,
HONEY DIJON VINAIGRETTE 27.88

rice and egg

JASMINE RICE, SUNNY SIDE EGG, SOYA,
GREEN ONION 16.88

mussels

PAPRIKA, JALAPENO, CORONA, HERBS, PICO DE GALLO,
GRILLED SOURDOUGH 24.88

beef curry

RED THAI CURRY SAUCE, CHILI PEPPERS,
RED PEPPERS, SNOW PEAS,
GREEN ONION, CILANTRO 26.88

creamy lemon linguini

BACON, PARMESAN, CHIVES, SUMAC 18.88
ADD CHICKEN (8) ADD SALMON (12)

MIX 'N' MATCH MAINS

ALL MIX 'N' MATCH MAINS COME WITH A CHOICE OF ONE SIDE:
TWISTY FRITES (CHIPOTLE HONEY GLAZE, JULIENNED ONION, PARSLEY), WILTED SPINACH, BROWN RICE, MASHED SWEET POTATO OR GARDEN SALAD
ADD A 2ND SIDE FOR 5.88

fried chicken

CHILI-DUSTED FRIED CHICKEN, CREAMY HONEY LIME DIP,
CRUNCHY BASIL 28.88

pastrami melt

SOURDOUGH BREAD, SAUERKRAUT,
SWISS CHEESE, DIJON, PICKLE 24.88

knife and fork burger

SMOTHERED AGED CHEDDAR BECHAMEL, SMASHED PATTY,
SAUTÉED ONIONS, PICKLE 25.88

loaded mushroom beef burger

BEEF, MUSHROOM MEDLEY, HAVARTI CHEESE,
MAYO 26.88

grilled skirt steak

8 OZ, CHIMICHURRI, PICKLED ONION,
RADISH, LEAF LETTUCE 31.88

fried chicken sandwich

BREADED CHICKEN BREAST,
CHERRY CHIPOTLE BBQ SAUCE, NAPA DAIKON SLAW,
CHILI FLAKES, LEMON VINAIGRETTE, MAYO 25.88

vegan taco

CORN TORTILLA, BLACK BEAN PUREE,
ROASTED CAULIFLOWER, PICO DE GALLO,
AVOCADO CREMA, PICKLED ONIONS 23.88

roasted salmon

SWEET SOYA SAUCE, PICKLED ORANGE ZEST,
PEA SHOOTS 30.88

turkey medallions

PUTTANESCA, CRISPY POLENTA,
LEMON JUICE, EVOO 28.88



tax and gratuity not included

NOTICE: Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food-borne illness, especially if you have certain medical conditions.
This facility may use wheat, egg, soybean, milk, peanuts, tree nuts, fish and shellfish. Please speak to your server regarding any allergen-related issues.

BEVERAGES

Carefully selected and created to quench your thirst

SPIRITS

1 oz 10 and up

SPECIALTY COCKTAILS

white sangria 5 oz • red sangria 5 oz 14.88
hibiscus margarita 2 oz 16.88 • guinness and coke 11 oz 12.98

BEER

tap 19 oz - domestic 11.98

coors light
molson canadian

tap 19 oz - international 13.98

heineken
guinness
stella artois 50 cl

tap 19 oz - premium 12.98

barking squirrel
henderson's
pearson express ipa
(toronto style ipa 6.5%)

bottle / can 9.98

corona 330 ml
creemore 473 ml
shock top 473 ml

CIDER / COOLER

9.98

liberty village, ontario 473 ml
growers honeycrisp apple, ontario 473 ml
white claw 473 ml black cherry / mango / lime
- angry orchard, ny 14 oz. on tap 10.88 -

WINE

6 oz / 9 oz / bottle

jackson-triggs, pinot grigio 12 / 18 / 48
jackson-triggs niagara estate, sauvignon blanc 12 / 18 / 48
trius, chardonnay 15 / 22.5 / 56
peller private reserve, riesling 16 / 24 / 64
entourage, sparkling 15 / 22.5 / 60
mionetto, prosecco 200 ml 18
jackson-triggs niagara estate, cabernet / cabernet franc 12 / 18 / 48
open smooth red, blend 13 / 19.5 / 52
inniskillin niagara estate select, pinot noir 15 / 22.5 / 56
Inniskillin VQA, cabernet-merlot 15 / 22.5 / 56
peller family, rosé 12 / 18 / 48

ALL AGES

5.48

ginger beer • jarritos tamarind • jarritos green lime • passion fruit mule 10.98

tax and gratuity not included

Le chef Roger Mooking a créé un menu de plats nord-américains réconfortants, mais avec une « twist » personnalisée. Tout est fait maison avec les ingrédients les plus frais.

DÉJEUNER SERVI JUSQU'À 9 H 30

— POUR COMMENCER DU BON PIED —

Servis avec choix de galettes de pommes de terre, purée de patates douces ou fruits frais

lever du soleil

2 ŒUFS, RELISH AUX TOMATES ET AUX POIVRONS,
PAIN DE SEIGLE OU MULTIGRAIN 19,88
AJOUTEZ UN STEAK (8,88)

omelette aux légumes

TOMATES, CHAMPIGNONS, ÉPINARDS, CRÈME SURE,
CIBOULETTE, CORIANDRE, PAIN DE SEIGLE OU MULTIGRAIN 20,88

blt

CROISSANT, BACON, LAITUE ROMAINE, TOMATE, MAYO 17,88

sandwich déjeuner

BACON À LA SEMOULE DE MAÏS, ŒUF FRIT, FROMAGE SUISSE,
ROQUETTE, MOUTARDE, MAYO 18,88

sandwich grillé aux trois fromages avec œuf frit

PAIN AU LEVAIN, PROVOLONE, FROMAGE SUISSE,
CHEDDAR VIEILLI, ŒUF, SUMAC 17,88

— DÉJEUNERS À LA TWIST —

À la carte

riz et œuf

RIZ AU JASMIN, ŒUF MIROIR, SAUCE SOYA, OIGNON VERT 16,88

crêpes

FROMAGE MASCARPONE, TRANCHES DE BANANE, SIROP D'ÉRABLE 18,88

œufs pochés dans une sauce tomate

3 ŒUFS POCHÉS, SAUCE TOMATE, CROÛTONS,
FETA, CIBOULETTE 18,88

bol de yogourt à la cerise et au chia

YOGOURT GREC, PURÉE DE CERISES ET CARDAMOME,
SIROP SIMPLE À L'ESTRAGON, GRAINES DE CHIA, BASILIC 14,88

fruits

BANANES, ORANGES, POMMES, BAIES 11,88

galettes de pommes de terre

OIGNONS ROUGES GRILLÉS 8,88

— SMOOTHIES —

Fraîchement préparés

tourbillon de baies et graines de chia

BAIES VARIÉES, GRAINES DE CHIA, BANANE, JUS DE FRUIT
DE LA PASSION, YOGOURT GREC, SIROP D'ÉRABLE 8,88

smoothie vert

ÉPINARDS, NOIX DE CAJOU, KIWIS, BANANE, JUS D'ORANGE,
GRAINES DE CHIA 8,88

taxes et pourboire en sus

MISE EN GARDE : La consommation de viande, de volaille, de fruits de mer ou d'œufs crus ou insuffisamment cuits peut augmenter les risques de maladie d'origine alimentaire, surtout chez les personnes ayant certains troubles de santé. Cet établissement pourrait utiliser du blé, des œufs, du soya, des produits laitiers, des arachides, des noix et des fruits de mer. Veuillez faire part au directeur de service de toute préoccupation concernant les risques d'allergie.

Le chef Roger Mooking a créé un menu de plats nord-américains réconfortants, mais avec une «twist» personnalisée.
Tout est fait maison avec les ingrédients les plus frais.

INFORMEZ-VOUS AUPRÈS DE VOTRE SERVEUR SUR NOS OPTIONS VÉGÉTARIENNES ET SANS GLUTEN



LES PETITES BOUCHÉES

pierogis

CHORIZO FRIT, CRÈME FRAÎCHE 10,88

nori et œufs

SALADE AUX ŒUFS, PIMENT CORÉEN EN POUDRE,
CIBOULETTE 12,88

hummus

POULET MASALA, PITAS GRILLÉS, PÉPINS DE GRENADE,
HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE 17,88

toast aux champignons et à l'ail grillé

MÉLANGE DE CHAMPIGNONS, AIL GRILLÉ, PAIN AU LEVAIN,
MAYONNAISE AU PAPRIKA, PARMESAN 15,88

trempeur sur croustille

TORTILLA CROUSTILLANTE, PURÉE DE HARICOTS NOIRS,
PICO DE GALLO, JALAPENO, CORIANDRE,
CRÈME SURE 14,88

pain et trempettes

PAIN AU LEVAIN GRILLÉ, HUILE DE ROMARIN, POIVRONS
ROUGES RÔTIS, TAPENADE D'OLIVES 16,88

bouchées au saumon

SAUCE SOJA AU CHILI DOUX, RIZ AU JASMIN CUIT À LA
VAPEUR, GRAINES DE SÉSAME, OIGNONS VERTS 18,88

LES PETITS PLATS

salade grecque

VINAIGRETTE AU CITRON ET À L'ORIGAN,
LAITUE ROMAINE, TOMATES,
CONCOMBRES, OLIVES NOIRES, FETA 20,88
AJOUTEZ DU POULET (8) AJOUTEZ DU SAUMON (12)

salade de poulet

POULET PANÉ AU QUINOA, ROQUETTE, LAITUE FRISÉE,
RADIS, GRAINES DE SÉSAME, RAISINS CONGELÉS,
VINAIGRETTE MIEL ET DIJON 27,88

riz et œuf

RIZ AU JASMIN, ŒUF MIROIR,
SAUCE SOYA, OIGNON VERT 16,88

moules

PAPRIKA, JALAPENO, CORONA, HERBES, PICO DE GALLO,
PAIN AU LEVAIN GRILLÉ 24,88

cari au bœuf

SAUCE AU CARI ROUGE THAÏ, PIMENTS,
POIVRONS ROUGES, POIS MANGE-TOUT,
OIGNONS VERTS, CORIANDRE 26,88

linguines crémeux au citron

BACON, PARMESAN, CIBOULETTE, SUMAC 18,88
AJOUTEZ DU POULET (8) AJOUTEZ DU SAUMON (12)

PLATS PRINCIPAUX À COMPOSER

TOUTS LES PLATS À COMPOSER SONT ACCOMPAGNÉS D'UN CHOIX DE :

FRITES À LA TWIST (MIEL AU CHIPOTLE, JULIENNE D'OIGNONS, PERSIL), TOMBÉE D'ÉPINARDS, RIZ BRUN, PURÉE DE PATATES DOUCES OU SALADE DU JARDIN
AJOUTEZ UN 2^e ACCOMPAGNEMENT POUR 5,88

poulet frit

POULET FRIT ÉPICÉ, TREMPETTE CRÉMEUSE MIEL ET LIME,
BASILIC CROQUANT 28,88

sandwich fondant au pastrami

PAIN AU LEVAIN, CHOUROUTE, FROMAGE SUISSE,
DIJON, CORNICHON 24,88

burger à manger avec des ustensiles

BÉCHAMEL AU CHEDDAR VIEILLI, GALETTE ÉCRASÉE,
OIGNONS SAUTÉS, CORNICHON 25,88

burger de bœuf garni de champignons

BŒUF, MÉLANGE DE CHAMPIGNONS, HAVARTI,
MAYONNAISE 26,88

bifteck de hampe

8 OZ, CHIMICHURRI, OIGNONS MARINÉS, RADIS,
LAITUE FRISÉE 31,88

sandwich au poulet frit

POITRINE DE POULET PANÉ, SAUCE BBQ AUX CERISES
ET AU CHIPOTLE, SALADE DE CHOU NAPPA ET DE DAÏKON,
FLOCONS DE CHILI, VINAIGRETTE AU CITRON,
MAYONNAISE 25,88

taco végétalien

TORTILLA DE MAÏS, PURÉE DE HARICOTS NOIRS,
CHOU-FLEUR RÔTI, PICO DE GALLO,
CRÈME D'AVOCAT, OIGNONS MARINÉS 23,88

saumon grillé

SAUCE SOYA SUCRÉE, ZESTES D'ORANGE MARINÉS,
POUSSES DE POIS 30,88

médallions de dinde

PUTTANESCA, POLENTA CROUSTILLANTE, JUS DE CITRON,
HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA



taxes et pourboire en sus

MISE EN GARDE : La consommation de viande, de volaille, de fruits de mer ou d'œufs crus ou insuffisamment cuits peut augmenter les risques de maladie d'origine alimentaire, surtout chez les personnes ayant certains troubles de santé. Cet établissement pourrait utiliser du blé, des œufs, du soja, des produits laitiers, des arachides, des noix et des fruits de mer. Veuillez faire part au directeur de service de toute préoccupation concernant les risques d'allergie.

BOISSONS

Soigneusement choisies et créées pour étancher votre soif

SPIRITUEUX

1 oz à partir de 10

COCKTAILS DE SPÉCIALITÉ

sangria blanche 5 oz • sangria rouge 5 oz 14,88
margarita à l'hibiscus 2 oz 16,88 • guinness et coke 11 oz 12,98

BIÈRE

pression 19 oz - bière locale

11,98

coors light

molson canadian

pression 19 oz - bière internationale

13,98

heineken

guinness

stella artois 50 cl

pression 19 oz - bière premium

12,98

barking squirrel

henderson's

pearson express ipa

(toronto style ipa 6,5 %)

bouteille / canette 9,98

corona 330 ml

creemore 473 ml

shock top 473 ml

CIDRE / COCKTAIL

9,98

liberty village, ontario 473 ml

growers honeycrisp apple, ontario 473 ml

white claw 473 ml cerise noire / mangue / lime

— angry orchard, ny 14 oz en fût 10,88 —

VIN

6 oz / 9 oz / bouteille

jackson-triggs, pinot grigio 12 / 18 / 48

jackson-triggs niagara estate, sauvignon blanc 12 / 18 / 48

trius, chardonnay 15 / 22,5 / 56

peller private reserve, riesling 16 / 24 / 64

entourage, mousseux 15 / 22,5 / 60

mionetto, prosecco 200 ml 18

jackson-triggs niagara estate, cabernet / cabernet franc 12 / 18 / 48

open smooth red, assemblage 13 / 19,5 / 52

inniskillin niagara estate select, pinot noir 15 / 22,5 / 56

Inniskillin VQA, cabernet-merlot 15 / 22,5 / 56

peller family, rosé 12 / 18 / 48

BOISSONS POUR TOUS

5,48

« bière » de gingembre • jarritos au tamarin • jarritos à la lime • mocktail aux fruits de la passion 10,98

taxes et pourboire en sus